Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO CAC 2 (2011) (Arabic): Guidelines on Nutritional Labelling



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO 5/FDS/….:2011 (A)

الإرشادات حول البيانات التغذوية على البطاقة (CAC/GL 2:2010، معدل)
Guidelines on nutritional labeling (CAC/GL 2:2010, MOD)

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

رقم التصنيف الدولي: 67.40.00

Guidelines on nutritional labeling

إرشادات حول البيانات التغذوية على البطاقة

Date of approval:
Legal status:

تاريخ الاعتماد:
صفة الإصدار:

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 "اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات المواد الغذائية والزراعية" بتبني المواصفة القياسية الدولية رقم CAC/GL 2:2010 "إرشادات بشأن البطاقة الغذائية" الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي (كودكس) وترجمتها إلى اللغة العربية، وقد تم إعداد مشروع هذه المواصفة من قبل (مملكة البحرين).

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية مع إجراء بعض التعديلات الفنية التالية:

إضافة بند المراجع التكميلية.

- تعديل البند 4/1/1 وحذف البند 4/1/2.
- إضافة البنود 4/2/1/5 و 4/4/8 و 4/4/9.

إضافة كل من الطاقة، فيتامين إي، البوتاسيوم والصوديوم إلى قائمة القيم المرجعية الغذائية ضمن البند 4/4.

وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم (/) الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

Foreword

Standardization Organization for GCC (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulation through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No.5: " Gulf technical committee for Food & Agricultural standards " has adopted the International Standard No. : CAC/GL 2:2010 "Guidelines on nutritional labeling" issued by (Codex Alimentarius) and has been translated to Arabic language. The Draft Standard has been prepared by (Kingdom of Bahrain)

This standard has been approved as Gulf Technical Regulation with some technical modifications as follows:

- The addition of complementary references section.
- The modification of clause 4/1/1 and deletion of clause 4/1/2.
- The addition of clause 4/2/1/5, 4/4/8 & 4/4/9.
- The addition of Energy, Vitamin E, Potassium & Sodium to the list of Nutrient Reference Values in clause 4/4.

by GSO Board of Directors in its meeting No..../.... …….held on / / / H , / / G

رئ بتهاالبيبوت الىتغذوية عالىلبطىقة

1 المجال ونطاق التطبيك:

1/1 ر ّطي ز ّاب شبدا ىثبخ ىاءا د ّضغ ّجيُب د الإيضاحيخ ز ّاغ ّيخ على ثبلخ ّازدب د ّاغ ّيئية.
2/1 ر جك ز ّ الإ ّشبدا د عل ٌ خ ّيغ ز ّادب د ّاغ ّئيخ. أبثب ّغخ ّ ّزدب د ّاغ ّئية را د الاسزخ ّاِب د ّاخبطخ فهي لإمكا ّر ـ ّيرذابير أوش رفـظيلا.

2 المراجع التكميلية:

1/2 GSO 9 ّبطبب د ّاد ّاغ ّئية ّاجوح

3 التعريف

1/3 ايضاحات غذوية:
هيج عسح عن ّطف روضيحي ّ ّغ ز ّ ه ّلإفصبحُ ّخطبئض ز ّاغ ّيخ ّغ ّاء. رزى ّ ّ ّجيُب د الإيضبزيخ ز ّاغ ّيخ ّ ّ ى ّي ّ:
1/1/3 ايضب د ز ّي العنصر ز ّاغ ّ.
2/1/3 معلاب درغ ّيخ إضفليخ.

3/3 الإيضاح التغذوي:
يع ّ ّ ضلياسي أل ّبىّخ ّسن ّ. ّاغ ّاء ّالع ّطي ا ّغ ّ.

4/3 الادعاء التغذوي:
يعي أ ّعر ع يض عل ّ أ ّفش ذ أ ّيدعى أ ّ ّطعا ّ خطبئض ّغ ّيخ معيخ ، عل ّ ّحي ّلهّبي لا ّسظش ليمخ ّبلخ ّ ّط ّلا ّا ّ سن ّ. ّاغ ّاء ّ ّجش ّي ّ ّاذ ّ ّ ّ ّىشث ّ ّيفى ّبثب لإضفلخ ّا ّ ّس ز ّا ّ ّافزيب د ّ ّ ّاد المعذّيخ. ّجيُب دز ّاثيخ لارعتبر ادعاءا درغ ّيخ :
1/4/3 روش ّمواد في ّىّخ ّ ّى ّب د أ ّ ّلزن ّيا د.
2/4/3 روش ا ّغذيا د ّاتي هي ضء الزامي في ّجي ّات الإيضازيخ ز ّاغ ّية.
3/4/3 البيبلبى ّيخ ّا ّ عيخ ّبع غ ا ّغ ّيا د أ ّ ا ّى ّب د عل ّ ّبلخ لر ّاوب ّ ذ ّيثخ ّلح ّ ّازشعيا د ّ ّوطىيخ.

5/3 عنصر مغذي:
أ ّ ّب ّ حرغ ز ّ ه ّضم ّ ّاغ ّاء ّ:
1/5/3 ر ّذ ا ّ ّطبلخ، أ ّ
2/5/3 ضرزبج ّ ّيه ّ أخ ّ ّا ّ ّا ّ ـ ّ ّسبفظخ على ّلسياة، أ ّ
3/5/3 ّظ ّ ّيد. ّا ّ ّرغيرات في ّاخطبئض ّجي ّويميبئيخ ّافسيول ّخية.

6/3 السكريات:
ّخيغ ّاغ ّشيا د الأ ّبديخ ّلسبئية بالغ ّاء.

7/3 الألياف الغذائية:

ّ ًّشّث ٍ ّيشا د ّاشوجخ أ ّ المعقح[I] زاًى ّخ ِ ّ 10 ّزذا ثّشيئية أ ّ أوّشّ[II]، غير ّايّخ للهضىّثّصّيب د الأمعاء ّاليقة للأنسب ّ ّالتيرزغ ّاًئب دزلّب ّيخ:

- ّ ًّشّث ٍ ّيشا د ّاشوجخ أ ّ المعقح ّاظبّس خ ّلأكل ّ ّاًّ ّاخح طجيعيّبً ّ ّغزاء.
- ّ ًّشّث ٍ ّيشا د ّاشوجخ أ ّ المعقح ّيًي ر ُ اغ ّي اخبً ِ ّ ّاغزاء ّاخًب ّشق ّافيزيئية أ ّ ّايميبئيخ أ ّ ع ّ طشيق الأضيما د ّيًي رجي ّ أ ّ ّت رؤثير فغي ّ ّخي ر ّ ٍفعة ّظسخ ّوّي ّ ّ ِ ّضرفّي ّاذلائ ّ ّاعلميخ ّاج ّخ ِ ّ ّاغ ّب د.
- ّ ًّشّث ٍ ّيشا د ّاشوجخ أ ّ المعقح ّاظنخ ّيًي رجي ّ أ ّ ّت رؤثير فسيول ّخي ر ّ ٍنفخ ٍظسخ وّب ّ ّ ِ ّضح في ّاذلائل ّاعلمية ّام ّجّ ِ ّ ّا ّغب د.

8/3 الأحماض الذهنية متعددة غير المشبعة:

هي أزّب ع ّ دِيخرسو ّ ّ عل ّ سّلطس ّخيخ غير ِزعلخ يفصلبً ّزذا د ميثيلي ّ غير ّجزّبخ.

9/3 الأحماض الذهنية المتحولة:

ّخيغ الايز ّشا د ّ ّاذعيخ ِ ّ الأحما ع ّاذ ّية الأبسديخ غير ّاشبعخ ّالأحّب ع ّاذ ّيخ ّاتعذدح غير ّاشبعخ را دس ّلطوشّث ّ ّص ّخية غير ِتعلخ رزخًب عل ّ الأ ّلً ِد ّ ّعة ميثيلي ّ ّازذفي ّاًبخ ّاًس ّخ.

4 الإشتراطات الغذائية

1/4 تطبيق الإشتراطات الغذائية

1/1/4 رى ّ ّ الإيضبد د ّاغز ّيخ ّضايخ ّ ّديغ ِزدب د الأغزيخ المعوح ب عذا الأغزيخ ّاخبصخ وبٌّفّ ّاو ّ ّاخضروا د ّالأسماك.

2/4 بيانات المغذيات

1/2/4 عند اسوخذاً ايضا ّزغ ّ فبب ٍّيض ّفش ّجيب ّد الآيخ:

1/1/2/4 ِلس ّابل ّخ، ّ
2/1/2/4 و ّيخ ّابش ّرّي ّ ، ّاى ّشّ ّثئيشا د ّاّبزخ)ثّ ّاى ّشّ ّثئيشا ّثب ّغبء الألياف ّاغزائية(، ّ ّاذّ ّ ّ، ّ
3/1/2/4 ِلس أ ّ ِّغز ّ آخش ّيً ّرُ الادعبء ّثّشّش ّاّغز ّ ّ أ ّ ّ ّاظحي ، ّ
4/1/2/4 ِلس أ ّ ِّغز ّ آخش يّ ّرجي ر ّ عل ّ ّاّبفظة عل ّ ّسبّخ ّاّغز ّيخ ّ ّاذيخ ، ّطجيمب ّ ّجب ّزّش ّشيعا د ّ ّاطيخ ّاًس ّشّ ّبدا د ّاّغز ّية ّاوطية.
5/1/2/4 و ّية ّ ّاظ ّدي ّ أ ّ ّ ٍر الطبعً.

ّ [I] ّثالث ّ أ ّ رسز ّ ّ الألياف ّجيوية على ّضًاء ِ ّ ّا ِّدي ّ ّ ّ أ ّ ّشجبد ّ أخ ش ّشرج ّجب ّغشيا د ّازعذفي ّخسا ّ ّاخية ّجيوية ّزّ ه عنذيرئيخ ِ ّ ّطبس ّجيوية. بالإّ ّب ّ أ ّ رّجط ّ ز ِ ّاشجب ّ دث ّشقرس ّيليخ ِعيخ للألياف ّجيوية. لارّشج ّ ز ِ ّاشجب ّ د ضذ ّ ّزعزيف الألياف ّجوية في حاي ّاعتخلاصب ّ ّا ّاعاج ّ ّاسزب ّ ضذ ّ ّ ّ ّغزاء.
[II] ّيشن ّش ّلس ّاخّصّثبسّاج ّ ّشّث ّيسا د ّ ّاز ّيخ ِ ّ 3 ّ ّ 9 ّخضا ّزبدية ّ ّا ّغ ّب ّد ّاطية.

2/2/4 عندما يكـ ˆ ˆ إبـن ايضا ذ نثشىً اخ ـيار ˝ ˝ عظشرغ ˇ . سذد إضفلخ ٱ بـروشـفـي لحِ إذ
1/2/4، فـمذ رزيـت ٱزشيعا د ٱ طـِية لضـاية روضير ِملس أ ˝ ع إطش ِغ . آخش ر ˇ علالخ ثـبسّفـطخ ع ِزُبـّخ ِرغ يّخ خيخ.

3/2/4 عِذر جيك ادعاء رغ ˇ ˝ أ ˇ طسـي سذد فب ˆ ايضا ذ و يّخ أ ˝ ع إطش ِغ . آخش ر ˇ علالخ ثـبسّفـطخ على زبـّخ رغ يّة خيخ طحم ُبّ رزـٍجُ نشيعا د ٱوطـِيخ أ ˇ الإرشـادا د ٱغـ ئية ٱوطـِيخ، يكـ ˆ ˆ لضـلي.

4/2/4 عِ نِب يكـ ˆ ˆ إبـن ايضا ثشؤ ˆ ِملس ٱىشـثيذنا د ˝ ˆ ع ˝ أ كليهب ، يتم دساج ِملس ا ˝ دّ ˆ ع الكلي غّىشيا ث الإضافة ٱ ˆ ٱزجـِب د ٱللدح في لحِ إذ 1/2/4. ث الإمكب دساج ِملس إٱشب /أ ˇ ا ّى ُب د ٱىشـثيذنر ية الأخر . وزّ ه يتـم وش ِملس الأليـاف ٱغـ ئية ٱولب ˆ إبّـن ادعاء خبـص ثـبـزز اء ٱغـزاء عل ˆ أياف.

5/2/4 ع نِب يتم الادعـ ثشؤ ˆ ِملس /أ ˇ ˆ ع الأحّب ع ٱذّيخ أ ِملس ٱىوليسش يّ فـيـص نـ ثيي ˆ مـبـدش الأحما ع ٱذّية ا ّشـبـخ ٱالأحما ع ٱذيّخ الأبـديخ غـيّش ثلبـخ والاحبّ ع ٱذّيخ ٱتعـذح الغير شِـبـخ ٱىغـزش ي. ث الإمـب ˆ روش ِملس الأحما ع ٱذ يّخ ٱر سخ طحم رزشـيعا د ٱ طـِيخ ثـب لإضفلخ ا ˝ ٱزجـِب د ٱ اردة في لحِ إذ 1/2/4 ثـب يزّـبـشْ ِغ احُ إذ 7/4/4.

6/2/4 ثـب لإضفلخ ٱ الإيضـوب د الإلض ايخ ٱاشـحـبجّ ˆ د 1/2/4 ˇ 3/2/4 ˇ 4/2/4 ث الإمكب ˆ دساج ٱفـزيـبـِيب د ˇ ٱ اد المعذّيخ فـّمب ٱلمعـيشزلبّيخ:

1/6/2/4 فلـزيـبـِيب د ٱلعبطش المعذّية التي طس ثـشؤبـر ˆ طيةـثو بـّبـ أ ˇ ب أيخ رغ يّة فـي ا ˇ ثّخ أ ˇ كليهب ˇ ي ٱزي يتم إيضاحب.
2/6/2/4 عِ نِب نِ ُر جيك الإيضاح ّعنصر رغ ˇ . ، يجت ٱلازوش فلـزيـبـِيب د ٱلعبطش المعذّية ٱزي ر ˆ خذث ىّيبد ا لً ِ ˇ 5% ِ ˇ ٱميمة ٱمرجعية للعنصر ٱزغ ˇ . (NRV) أ ˇ الإرشادا د ٱشغّيخ ˝ غـِخ ٱوطـِيخ ٱزي رخض ٱميُ ّى 100 خ ُ أ ˇ 100 ٍ أ ˇ مـلبـديث ثـبسّطخ ع ٍ لجـلخ.

7/2/4 عندما ي ˆ ˆ ٱزح خاضعا ّ ٱذجِب د احّيُب د الإيضاحية ربعا ّ ٱلطخ لياسية خيـدية ر ى ˆ ˆ الأول يّخ حِّ ذ ٱ إظ ضِ عليهفـي ر ه ٱلطخ على ٱلا ارزبل غ ِغ ٱشش وط ٱ زوشح ِ لحِ إذ 1/2/4 رزز ˆ 6/2/4 زِ ٍ الإرشادا د.

3/4 حسب ٱل عنص ٱزل م غذّت

1/3/4 حسب ٱ ق طبل ٱت

نِ زُغب ة ِملس ٱطبّلخ التي رذ ˆ ˆ ع ِ لجـبلخ بـغ خذا عوام ً زلس يّ ً هـّ ˆ ˆ جيـ فـي ٱدذ يّ ٱتالي:

ّلىش ˆ يّذنا د	4 كيل وّبـّش ˝ / جـِا ٍ - 17 كيل خ ي
احش زّي ٍ	4 كيل وّبـّش ˝ / جـِا ٍ – 17كيٍ خ ي
ٱذ ˆ ˆ	9 كيل وّبـّش ˝ / جـِا ٍ - 37 كيل خ ي

ٲىسٲي)ٲلإيٲ ٲي) 7 كيلـ ٯبٲٲس ٲ/ ٲڅٲا - 29 كيلـ ٲخ ٲي
ٲسٲ غ العضـ ٲ ٲ 3 كيلـ ٯبٲٲس ٲ/ ٲڅٲا - 13 كيلـ ٲخ ٲي

2/3/4 ٲسٲبة ٲبرٲويٲ ه

ٲسٲغبٲ ٲة ٲلٲس ٲٲ رٲيٲقٲب ٲيجب استخذاٲ المعاٲدٲخ الآٲيٲخ:

ٲجٲس رٲيٲ = النيتر ٲخيٲ ٲىٲلي (ٲٲسيقٲخ ٯذاٲي(6.25 x

الا ٲإذا ٲرٲوٲش عاملٲس ٲيٲ آخر في ٲٲٲلطخٲلياسيخ ٲخٲٲيجيخ أ ٲطرق ٲٲسيٲ ٲرٲ ٲه ٲٲزح ٲغٲٲئي.

4/4 عزض مٲٲى ٲٲل ٲٲصٲز ٲلمٲغٲذٲت

1/4/4 يجت أ ٲ ٲيٲ ٲيضبٲذ ٲسٲٲ ٲ . ٲٲغٲ ٲ ٲسٲلٲيٲ ٯٲب لا يجت اٲٲبعاد اٲٲخذاٲ ٲعٲبئ ٲ الحٲش .

2/4/4 يجت ٲٲجٲيٲ عٲ ٲمعاٲٲب دٲٲخبطخٲٲلسٲبٲلٲٲٲبٲكيلٲ ٲ خٲي ٲٲىٲيٲ ٯبٲٲس ٲ ٲرٲ ٲه ٲىٲ 100خٲ أ ٲ 100 ٲ أ ٲ ٲىٲ ٲٲح ٲا ٲ ٲذ الجٲحٲسٲٲ ٲ ٲ ع ٲ قطعة ٲٲزٲح. ٯٲبٲذ ٲيٲ ايضاٲذ ٲمعاٲٲب دٲٲى ٲ زٲظخ ٲ ٲ الطعاٲ ٲٲٲ بٲ ٲ جٲيٲ ٯٲٲيٲ عل ٲ ٲٲبٲٲخ أ ٲ ٲىٲ ٲخ في الجٲخ علٲ أعٲب طٲيٲ ٲ عذد ٲم ٲغٲي الجٲخ.

3/4/4 ٲيٲ ٲتجٲيٲ عن ٲمعاٲٲب د ٲٲبطخٲٲلسٲجٲس رٲيٲ ٲٲشٲ ٲ ٲيٲسا د ٲ ٲٲذ ٲٲبٲٲسا ٲٲى ٲ 100 ٲخ أ 100 ٲ أٲى ٲ ٲٲح ٲا ٲبٲ ٲٲسٲٲ ٲ ٲ عل ٲقطعة ٲٲزٲح. ٯٲبٲذ يتم ايضاٲذ ٲمعاٲٲب د ٲىٲ زٲظخ ٲ الطعاٲ ٲٲٲٲب ٲ جٲيٲ ٯميا عل ٲ ٲٲبٲٲخ أ ٲىٲ قطعة في الجٲخ علٲ أعٲب طٲيٲ ٲ عذد ٲمٲغ في الجٲخ.

4/4/4 يتم ٲتجٲيٲ عن ٲمعاٲٲب دٲٲلٲٲيٲٲٲبٲيميناٲ د ٲمعاٲٲبٲ ٲذا دٲٲزٲشٲيٲ ٲ/أ ٲ ٲٲٲخ ٲٲئ ٲيٲ ٲميٲخ ٲمرجعيخ للعٲٲٲ اٲٲغ . ٲرٲ ٲه ٲىٲ 100 ٲخ أ 100 ٲ أ ٲىٲ ٲٲح ٲا ٲبٲ ٲٲسٲٲ ٲ ٲ عل ٲقطعة ٲٲزٲح. ٯٲٲذ يتم ايضبٲذ ٲمعاٲٲب د ٲىٲ زٲظخ ٲ الطعاٲ ٲٲٲٲب ٲ جٲيٲ ٯميا عل ٲٲبٲٲخ أ ٲىٲ قطعة في الجٲخ علٲ أعٲبطٲيا ٲ عذد ٲمٲغ في الجٲخ.

ٲيٲى ٲتجٲيٲ عن ٲمعاٲب د ٲٲبطخٲٲجٲس رٲيٲ ٯٲٲٲ ئ ٲيٲ ٲميٲخ ٲٲغٲ ٲيٲخ ٲمرجعيخ.

رٲٲخذاٲ ٲمٲيٲ ٲمرجعيخ ٲغٲٲئيخ ٲٲبٲيخ لأٲٲٲا ع ٲٲٲٲب د عل ٲٲبٲٲخ ٲٲبٲ ٲٲٲش ٲ ٲغ اٲ قٲلطب د ٲٲبٲعيخ اٲ ٲٲٲية :

البروتين	50	غُ
فيتامين (أ)	800[III]	ِيكروجرا َ
فيتامين (د)	5[IV]	ِيكروجرا َ
فنيب ِي ّ ج ،أ ّفـنيـبـِي ّ سي	60	ِد ُ
ثّيا ِي ّ	1.4	ِد ُ
ُشچ ّفلاـي ّ	1.6	ِد ُ
ُياعِي ّ	18[VI]	ِد ُ
فنيب ِي ّ) ة 6 (	2	ِد ُ
زّ غ ُافـ ّي ه	200	ِيكروجرا َ
فنيب ِي ّ) ة 12 (	1	ِيكروجرا َ
وبّ غِي ُ َ	800	ِد ُ
ِب غ ِيغِي ُ َ	300	ِد ُ
زذيذ	14	ِد ُ
ص ُه	15	ِد ُ
ُاي ُد	150[VI]	ِيكروجرا َ
ُج ث عِي ُ َ	3500	ِد ُ
ُاظ ُدي ُ َ	1600	ِد ُ
فنيـمين إ ً	>4 (ذكور) >3 (إناث)	ِد ُ
ُاـبلـخ	2550 (ذكور) 1940 (إناث)	كيلوب ّس ً
ُس ب ط		ُاميمخ س ذ ُلفاعخ
سيليـِي ُ َ		ُاميمخ س ذ ُلفاعخ

III ّزضيرل يّخ ى ُاب سرّي ّ ة ، يدت اغ خذ اَ عا ٍ ُازسئ ً ُاتالي : 1 ِي ش ّخ اَسِي زئي = 6 ِي ش ّخ ُاب سرّي ّ ة.

IV ُاميم ُاشخعية ُغزلئيةفنّيب ِي ّ د ، ُياسي ّ ُاليودلذ لار ِ ج ك على ُاذ ّي ر اد ُمّشل اد ُر غزّية ُا ُطية أُرا د الوضغ ُامحلي ُاز ّي ِّ ر علاوا ببـفـية لضّب ُ أ ُ ُازّجِب د فلّشديةلذ رُ اعتيفا إب.

5/4/4 فيزبٌخ ا ّذي ًاتي عاح ِبرغ ِّخذ َ ملبديثش ًبٌّسظخفب ُ ًامعا ِب د ًحيٌب ٍِجب ِ ً د)2/4/4 ٌ 3/4/4 ٌ 4/4/4(ّي ًٌر ٌي ر ضر علاًجب ًلخ ًبٌّسظخ فقط ع ًاء ًو ّيِ ًأ بالقطخ في الع ج ح عل ًأعبط ثيٌ ُ عذد ًام ِغ في الع ج ح.

6/4/4 يجت ًازطش يرث ُخ ٌد ًاىشث ئيٍضا د عل ًاجب ًلخ)وشي ُ ٌيضا د(، ًف ٌ زبٌّخ ر ضير ٌُ ع ًًشي ُ ٌيضا فيٍض َ أ ٌ عشي ُ ًاسّ ُ . ًاىٍ ًّ ىشث ئيٍضا د عل ٌ إس ٌ زاٌّي:

"ًاىشث ئيٍضا د .... ٌخ زيث غ ًّىشيا د........ ٌخ"
ًذ ٌجغ ر ِّ ه : "x" .... ٌخ

زيث (x) يٍث ً الاع ُ ًاسذد لأ ٌ ظش وشي ُ ٌيس اد حش.

7/4/4 ع ٍذ يتهوش ِ ٍلس / أ ُ ع الاحما ع ًاذّية أ ِ ٍلس ًاىغزش ٍيٌب ٌُيض َ أ ٌ ٍيججب ش حشيٌ ُ ًاسّ ُ . الكلي ٌُذ ّث سغت ٌجِ ذ 3/4/4.
ٍّي ُ ُ ًجيان عل ٌ ًاس ُ ًٌالي:

الم ًٌحى ي ًلل ك ِ ًلدهن		...	ٌخ
	ازّب ع دٍّيخ ِشبعخ	...	ٌخ
يشمً	ازّب ع د ٌيخ ِ زسّخ	...	ٌخ
	ازّب ع دٍّيخ ًزب ديخ غي ِشبعخ	...	ٌخ
	ازّب ع دٍّيخ ِتعذح غي ِشبعخ	...	ٌخ
ًلل ك ى ًلس ُزول		...	ِد ُ

8/4/4 يضاف ثش ى ً اخ ِيلس ٌ ِ ٍلس رسويل السغيا دٌّلشراسية ًّى ً ِغ ًٌ)حش ث ئيٍضا د ، ٌحش رّي ٌ ، ًاذ ُ ُ في ٌّضء الأخير ِ ًجبلخ) ًاذ ٌُ ُ 9خ ُ ، ًاىشث ئيٍضا د 4خ ُ ، ٌحش رّي ٌ 4خ ُ(.

9/4/4 زغب ة ًغخ الاغ ًلاك ًاي ٌي ًّغ ِّ ًثبءً على ًاظ َ ًاغذائي ًاسّ ُ ًٌ عل ٌ 2000 سعرة زشاسيت ًبٌّغخ ِ ًّشخض العاد ٌ ِغ اضافخ ًلعسح) ًغخ الاسهلاك ًاي ٍمي ج ٍية ع ٍ ًاطٍب َ ًاغذائي ًاسّ ُوي عل ٌ 2000 سعحح زشاسية(.

5/4 ًلفبوث والاستجيبت

1/5/4 يجت أ ٌ يتم وضغ زذ ًدفبٌ ٌ دربعاً ًّ ّ ضيب د ًاظسخ العامخ ًالعش ًاىٍ ًوراضي ًّ زح دلخ زًّلبٌّي ً ًٌجيب د ًاراية ا ُ زاطخ في العظش ًاغذائي في ًازح ، ًاِب أضيف الع ٍظش زًاغ ٌ . ًأ أ ُ ِ خ ًدلثش ىً طجيعي.

2/5/4 رى ˆ ˆ ألميُ ا ˆغخ ذغ خيشي ˆ العنصر ا ˆغ . هي ِ زعطص ˆ ألميُ ا ˆغزخظخ ِ اجيُب د رأسظ ˆ عليبَ زسِيِ ˆ أزح ˆ رأي يتَ ˆ زا أزح.

3/5/4 في زبخ ِب لرا ˆخذ ˆ زح ِاطفخ لياسيخ خيدقيب ˆ ِخِب دزلبوبّ د للعِظش ا ˆغ . أزوسح ثب ˆ اطخ رئغز الا ˆ ئية عل ˆ ز ِ الإرشادا د.

5 لمبدئ ولمعي ُل ىضى حبلبن لعت غذ وت علمطبلت

1/5 المبدئ لاعمت

فيزبخ رجيق ˆضع اجيُب د زأغ ˆية ع أجبلخ ع اغشى الزامي أ ˆ اخيار ˆ، يجت الالتزا ˆ ثبجبد ة أاشدح في لج ِد 1/1/7 ˆ 2/1/7 ˆ 3/1/7 ˆ 2/7 ِ ˆ أاطخ أزوسح ضد ˆ لجِذ 1/2.
لج ِد 1/1/7 ˆ 2/1/7 ˆ 3/1/7 يجت أ ˆ ي ُر جيقه عل ˆ أيخشيُب درغ ˆيخ ِىِخ.

2/5 ل ُهيت لبخصيتبلعزض

1/2/5 ˆ اغش ع ِ ˆ أزوصيا د ˆ أتعلقخ ثبيئخ أخبطخ بلعر ع هي ˆ تعزيز ˆ ضد ˆ ذ البيُلب د زأغ ˆيخ عل ˆ أجبلخ ثبيى ˆ ا ˆغب د أ ˆ رسذد أية ˆ يجي ˆ أخش .لعر ع البيانا د لأغ ˆيخ ِغ الأخذ ثبلاعتجبس أشق ا ˆ غيئ أ جيقية على ˆ أغ ˆ . ا ˆ طني ثِبءً عل ˆ ازبيخبد ا ˆ غز ˆ ه.

2/2/5 أزظ ˆ يُ – يجت أ ˆ زيوش ˆ نلن ˆ . زأغ ˆ ˆ بالأرلي ˆ وعل ˆ ئخ خذي فيزبي عذ ˆ خ ˆد ِغبز غ جبيخ ˆ وينخ البيانا د ضد ˆ خذي فجالإمكب ˆ عرضها عل ˆ ئخ ع شس ط ˆ ية)خيخ(.

3/2/5 يجت أ ˆ رزوش العيطش ا ˆ غيخ زشويت ِسذد ِ ˆ لح ˆ ا ˆ غب ثسيث ي ˆ ˆ زبب ˆ ظ ˆ زدب د أغ ˆ ائية.

4/2/5 أخط – يجت أ ˆ وخز ا ˆ غب شعين الاعتجبس ˆ ع أخط أعيث ˆ أسد ُ الأدُ ˆ تُبلإضفلخ أ ˆ ويفيخ اخ ِ خذا ˆ أس شف أصغيرة ˆ أكبيرفي ˆ اوينخ لضما ˆ وضد ˆ ذ لجيُبد ازأغ ˆيخ.

5/2/5 ازجي ˆ – يجت أ ˆ ي ُ قسيف عل جبي ˆ سِذدثي ˆ زوثخ أخفية ˆ ضما ˆ ضد ˆ ذ لجيُب د زأغ ˆيخ.

6/2/5 العشع ˆ لش ل ˆي – يجب أ ˆ زيُبش ˆ العر ع أرقمي ˆ سرن ˆ . زأغ ˆ ˆ ِغب ˆ سفي اجِذ 4/4.

6 لمعلى بلت غذ وت ل هلت

1/6 رى ˆ ˆ أمعلِب د زأغ ˆيخ أ ˆ يخ ثذفصيلاح لسان ا ˆ غ ِى ˆ ميخ أغ ˆ ائية في الأطعمخ ˆ غب عخ في ف ˆ الايضب د زأغ ˆيخ .ِبن العذيذ ِ ˆ ا ˆ شق زمذي ُر ِه أمعلِب د زأي لوى ˆ ˆ إب عخ للاستعمال عث ُبلب د الأغ ˆيخ.

2/6 يجت أن ي إضفلخ الأغزيخ اخزيليب علنبتلب علىخ ي الآغزيخ د المعلتب اغزخذا في الإيضب ذ زاغز . لا أس س، عذا رلوب ذ العيخ اغزقخ الآغىب تعاني غخ عالية الأيخ /أ ذيه معلتب د لٍيلة عن زاغزيخ في زاسبتخب ثالإمب اغزخذا سرص ا دّ عا د اغزئيخ أعر ع الأ ا اظش د الإيضا ذ زاغز .

3/6 يجت أ يصاحت المعزب د زاغز يخ ا ىخ ع ثبلخ رأدب د اغزئيخش اح رثقيفيخ غززي نتبّ يزيذ ا عي الاسزلاكي فّ اغزخذا ز امعلتب د.

ل مصطلحب ىلف رث

Polyunsaturated fatty acids .... أزّب ع دّية ِتعذح غيش ِشجعخ
Nutrition claim... ادعاء رغز ٍ ّ
Monounsaturated fatty acids..................................... أزّب ع دّيخ أزبدية غيش ِشبعخ
Trans Fatty Acids .... أزّب ع دّيخ ِزسحّ
Nutrition declaration .... ايضا ذرغز ٍ ّ
Dietary fibers .... ألياف غزائيخ
Label .... ثطبلخ
Nutrition labelling.. بيانا درغزيخ ع ٍ اٌجطبلخ
Nutritional .... رغز ٍ ّ
Nutrition .... رغزيخ
Fats .... دٍ ْ٘
Sugars .... عىشيا د
Energy.. طاقة
Nutrient... ع ٕظش ِغز ّ
Unsaturated... غيش ِشجغ
Carbohydrates... وشث ٘يذس اد
Saturated.. ِشجغ

المراجع:

ىليص فـتان كىدك سرقى GL/CAC 2010:2 "إرشـداثانبَبـثاخ غزوٌت اعمى طبـق ت "

- ىئِتان غزاء ورلذواء :بنطِبق بـث ا غزٌتـسخًبش 1994 ،ألمخش 2009.